



走近巧克力工艺大师：马蒂厄·达沃安

积家“名家造艺”主题项目推出全新美食合作 致敬 REVERSO 翻转系列腕表的诞生

关键点：

- 超越味蕾之界限，挑战先入之见
- 四款巧克力甜点，搭配特调饮品
- 前所未有的口感体验，大胆融合鲜明迥异的风味，缔造令人惊叹的视觉盛宴

适逢 2025 年“钟表与奇迹”日内瓦钟表展，积家揭晓“名家造艺”（Made of Maker）主题全新艺术合作——由巧克力大师马蒂厄·达沃安（Mathieu Davoine）开启一段徜徉于巧克力世界的实验性美食之旅，致敬标志性 Reverso 翻转系列腕表的灵感之源。

进一步突破经典艺术之界限

积家“名家造艺”（Made of Makers）主题项目在制表与艺术之间构建桥梁，促进与高级制表领域之外其他不同领域众多艺术家、设计师及工艺大师展开合作，尤为青睐与大工坊秉持理念相契合，重视创意，臻于技艺，追求精准的杰出艺术家。此主题项目颠覆以往将经典艺术视为一成不变或拘泥于往昔的看法，彰显经典艺术的持续创新，是当今创意的主要灵感之源。如今的经典作品，在诞生之初亦一度被视为前卫之作。积家“名家造艺”主题项目致力于探索如何借助全新材质和媒介令传统形式与工艺焕发新生，为往昔与当下的对话开辟了全新视角。与积家大工坊的制表大师一样，这些艺术家尊重传统，并将传统其作视为创意的基石，同时突破界限，探索新领域，彰显制表与经典艺术如何表达人文创意，反映一个时代的文化，并激发丰富情感共鸣。

“名家造艺”已与多位当代艺术、美食、音乐和调香领域的大师深入合作，先后携手艺术家 Zimoun（瑞士）、Michael Murphy（美国）、Guillaume Marmin（法国）、字体艺术家 Alex Trochut（西班牙/美国）、甜品大师 Nina Métayer（法国）、调酒师 Matthias Giroud（法国）、数字媒体艺术家康利妍（Yiyun Kang，韩国）、音乐家 TØKIO MYERS（英国）、多媒体艺术家 Brendi Wedinger（美国），主厨 Himanshu Saini（印度）、光绘艺术家王思博（中国）、调香艺术大师尼古拉斯·博内维尔（法国）以及设计师 Khalid Shafar（阿联酋）。与马蒂厄·达沃安（法国/瑞士）的全新艺术合作则为“名家造艺”项目开拓了全新领域——巧克力制作工艺。



巧克力工艺大师

今年，积家与巧克力工艺大师马蒂厄·达沃安携手合作，以巧克力为载体，盛邀来宾乐享一场独特难忘的美食体验。这位来自日内瓦的巧克力大师采取实验性巧克力制作方式，结合历史悠久的手工技艺、前卫工艺以及非凡脱俗的丰沛创意，不断探索巧克力风味与艺术美学的新境界。他匠心独运，将与生俱来的艺术天赋与大胆想象融汇于精湛技艺之中，别出心裁的口感风味和丰富的层次质感令人惊艳不已，与巧克力雕塑般的立体视觉效果相得益彰。他擅于博采众长，从博物馆画作或自然万物中汲取灵感，并倾注大量时间在自己的实验室中尝试和寻味创新理念。

对于马蒂厄·达沃安而言，巧克力是他肆意挥洒创意的绝佳载体，令他能够深深沉浸于精妙复杂的可可豆加工流程之中，在这一过程中，他将美食体验、艺术创想与匠心工艺完美糅合，从而创作出融汇巧克力非凡魅力的精美臻品。他表示：“探索巧克力工艺给予我诸多启发。巧克力可以被磨成粉末，化为液体，或绵密如奶油，亦可轻盈如泡沫，从丝滑细腻的膏体到酥爽松脆的口感……我无法想象还有第二种食材能够拥有如此丰富的艺术创作空间。如果你希望品尝不同风味，突破传统味蕾组合的边界，巧克力让一切皆有可能。”

马蒂厄·达沃安专为积家大工坊创作的巧克力甜品展现了他别具一格的个人风格，挑战先入之见，拓展巧克力制作之界限。

果仁夹心、松露、法奇软糖巧克力：他大胆运用形态万千的巧克力，将传统与新意碰撞融合，口感层次鲜明迥异，为品鉴体验增添令人惊叹的感官体验。

橄榄、蘑菇、花粉：他以非凡创见，将看似“不可能”的风味与食材巧妙组合，超越巧克力美食之界限，呈献焕然一新的和谐口感，匠心调配的均衡风味得以在口中层层绽放。

微型圆球、雕塑、错视效果：他运用错视技艺呈献巧克力甜品的视觉美学，以令人惊艳的配比、造型和表面润饰，营造惊喜而又愉悦的光学幻象，于轻咬入口的瞬间，升华感官体验。

挑战关于巧克力美食的先入之见

马蒂厄·达沃安将为莅临积家 1931 Café 的来宾特别提供四款巧克力甜品，致敬 Reverso 翻转系列腕表灵感起源的同时，巧妙地将马球运动艺术的视觉意象与积家大工坊所在地汝山谷的独特风味相结合，呈现独到的视觉杰作。

马蒂厄·达沃安表示：“积家所提出的创意导向，为我带来一次趣味十足的挑战。马球运动呈现的丰富视觉效果激发了我许多创意灵感，同时我也希望传递马球的运动美学，为此，我融合写实与概念性手法，



从不同角度全方位展示马球运动的魅力。为将产自汝山谷的食材融入其中，我打破常规，构想出传统巧克力中的坚果和浆果以外的食材，将它们与汝山谷独特且超乎寻常的风味与香气相融合。

“**Harmonie de Chocolat（马球圆舞曲）**”致敬巧克力的万千形态，其回旋造型象征着马球场上运动员与坐骑所爆发的强大力量与行云流水般的动感。巧克力莎布蕾曲奇饼干上覆以绵密细腻的黑巧克力慕斯，慕斯内还蕴藏有令人惊喜的酥脆巧克力“珍珠”，最后再浇上一层撒有榛果碎屑的牛奶巧克力甘纳许甜浆。

“**Galop des Bois（林野奔逸）**”的外观造型形似马球，以黑巧克力制作，周围环绕以代表积家名称的字母，松脆的果仁夹心、轻盈蓬松的慕斯与绵软的海绵蛋糕呈现出丰富多变的口感，令人回味无穷。白巧克力和香草，与森林水果、榛子等汝山谷风物相得益彰，构成了和谐均衡的味觉组合，其中更添入牛肝菌，令人惊喜不已。

“**Éclat de Caviar（鱼子酱颂歌）**”以黑橄榄搭配巧克力，运用汝山谷冷杉嫩芽炮制的浸膏增香。巧克力“鱼子酱圆珠”晶莹闪亮，轻轻咬开其酥脆外壳，巧克力奶油的顺滑，橄榄酱的清爽和饼干的松脆在舌尖相继绽放，带来出乎意料的味觉享受，而用于盛放甜品的金属罐头盒，则令人联想到马球选手保养皮靴的鞋油盒。

“**Douceur du Cavalier（甜蜜凯旋）**”焕新演绎了倍受所有法国学龄儿童喜爱的 *Petit écolier*——一种表面涂有巧克力的经典饼干。马蒂厄·达沃安将其制作成精致巧克力甜点，款待从赛场归来的马球运动员。酥脆的莎布蕾曲奇饼干采用独特配方制作，并添加了汝山谷花粉，以顺滑细腻的巧克力甘纳许甜浆和绣线菊果冻浇面，外层完全被牛奶巧克力包覆。

来宾互动环节将更加烘托本次品鉴体验的气氛：每一位来宾在品尝甜点时，都可以随心增添甜点中汝山谷食材成分的用量，让每一口美味皆各有不同。马蒂厄·达沃安还为这四种甜点特调了与之搭配的饮品，以成熟可可豆荚内包覆可可豆的新鲜果肉（也被称为“*baba*”或“*mucilage*”）制作而成。果肉微甜，散发浓郁“热带水果”香气，是促进可可豆自然发酵必不可少的成分。经自然发酵的可可豆晾干并烘烤后方能用于制作巧克力。在每一口甜品后细啜，唤醒味蕾，令舌尖的口感层次更为丰富多变。

积家全球首席执行官朗博杰（Jérôme Lambert）先生表示：“我们非常荣幸能够与巧克力大师马蒂厄·达沃安合作。他凭借非凡才华、专业技艺与原创精神引领积家“名家造艺”主题项目探索激动人心的新领域，他所秉持的价值理念，与积家大工坊“激情，谦逊并致力于倡导手工技艺与创新”的核心价值不谋而合，因此，我们与他展开合作亦是水到渠成之举。积家坚信，手工技艺在多个领域交融并汇，同马蒂厄·达沃安这样的巧克力大师携手合作，让我们得以进一步探索艺术、美食与制表工艺相互交织的未知领域。”



马蒂厄·达沃安个人简介

常驻日内瓦的马蒂厄·达沃安是业界公认的新锐巧克力大师。他成长于法国阿尔卑斯山区安纳西（Annecy）附近的家庭农场中，始终知道自己想要用双手成就事业，而对手工技艺的痴迷让他进一步深入了解原料加工的潜力。在探索糕点世界之前，他首先从烘焙入门开启了自己的美食烹饪之旅，并很快发现自己对巧克力情有独钟。于他而言，巧克力承载着他尽情挥洒的无限创意，令他能够全神贯注于将可可豆加工为精美巧克力作品的复杂流程之中，引入意想不到的独特风味。他对原材料进行艺术性探索和塑造，以丰富多样的造型与质感缔造出魅力非凡的巧克力美食杰作。从法属波利尼西亚的波拉波拉到科威特，马蒂厄·达沃安因工作而辗转世界各地，也由此积累了丰富经验，这也成为他不断追求巧克力制作工艺新高度的不竭动力。马蒂厄·达沃安如今担任日内瓦 Othmane Khoris 法式糕点店首席巧克力大师，近期已入选瑞士美食烹饪国家队，并正在为参加 2026 年的烹饪厨艺世界杯（Culinary World Cup）和 2028 年的厨艺奥运会（Culinary Olympics）做准备。

名家造艺（Made of Makers）简介

“名家造艺”主题汇集了制表之外其他不同领域众多艺术家、设计师和工艺大师，致力于以激励积家不断前行的巧思创意、专业技艺与精准追求等核心价值理念为基础，加深制表与艺术之间的对话，它尤为青睐与大工坊理念相契合，并以特别材质与媒介探索全新表现形式的世界级艺术家。积家每年都会通过这一计划，委托创作用于积家全球巡展的作品，以此强调并丰富对应主题，同时创造全新机遇，让观众得以参与到艺术、工艺与设计相关的更广泛的对话。

Jaeger-LeCoultre 积家：制表师中的制表大师

自 1833 年创立以来，积家怀揣对创造和创新的无限热忱，从汝拉山脉清幽静谧的自然环境中汲取灵感，凭借多项精密复杂功能和精准非凡的机械杰作而闻名遐迩。积家秉承生生不息的创新精神，研发出 1400 多种机芯，获得超过 430 项专利，成为“制表师中的制表大师”。经过 190 余年的专业传承与积淀，大工坊的制表师们精心设计、制造、润饰和装饰先进而精准的机械装置，融汇制表热情与数百年的专业技艺，连接过去与未来，隽永经典而始终与时俱进。积家大工坊将 180 种制表工艺汇聚于同一屋檐下，打造出众多兼具美学魅力、技术创新与低调精妙之艺的高级制表杰作。
